

Сосисочные автоматы Hitec — японское качество при доступной цене

Мы привыкли к тому, что оборудование для производства сосисок — одного из популярнейших и любимых всеми россиянами мясного продукта — имеет европейское происхождение. Хотя это далеко не догма. Сосиски едят во всем мире, и линии для их выпуска делают не только в Европе. И вот один из таких, доселе неизвестных производителей, выходит на российский рынок — японская компания Hitec Co. Ltd.

Фирма основана в 1976 году в индустриальном районе г. Йокогама. Главным рынком сбыта продукции Hitec все эти годы были США и Канада, что характерно для многих предприятий, составляющих в целом экспортноориентированную экономику Страны Восходящего Солнца. Сотни сосисочных автоматов Hitec работают сегодня на заводах таких компаний, как Tyson, Kellogg's, Oscar Mayer, Maple Leaf и многих других. Hitec Co. Ltd имеет собственные филиалы в Чикаго, Бангкоке, а теперь и в Москве.

Компания специализируется на производстве сосисочных автоматов, машин для разделения сосисочной цепи и аппаратов для удаления

целлофановой оболочки — пиллеров. Флагман линейки сосисочных автоматов Hitec — Linkwel-X, универсальная машина для перекручивания и навешивания сосисок равного веса и одинаковой длины в любых типах сосисочной оболочки, включая натуральную. В Linkwel-X используется хорошо известный принцип «frank-o-matik».

Традиционное японское качество и опыт японских инженеров позволили существенно улучшить конструкцию машины, повысить ее надежность и производительность. Бытует мнение, что машины типа «frank-o-matik» менее пригодны для производства высококачественных сосисок из-за на-

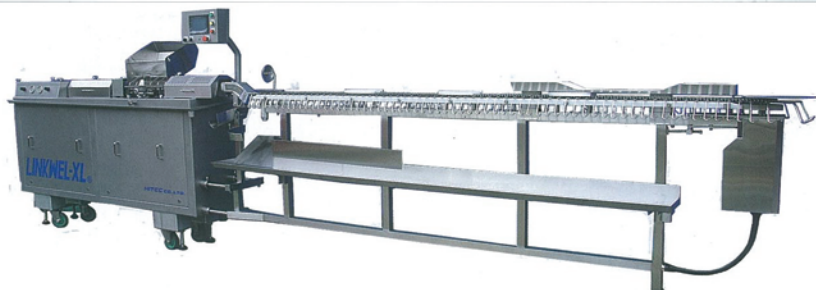
личия в системе подающего насоса и связанной с этим необходимостью установки обратным клапаном и рециркуляции части фарша, ведущей к его нагреву и «перетиранию», но самое главное — это не позволяет получить стабильное давление на входе дозирующего насоса, а значит, обеспечить

точный вес продукта. Для решения этой проблемы подающие насосы Hitec «Sunny Pump System» имеют в своем составе объемный эквалайзер — устройство, «отбирающее» излишки фарша из питающей магистрали и отдающее его обратно в магистраль, по мере необходимости приостанавливая подачу основного насоса. Применение объемного эквалайзера позволяет исключить рециркуляцию и получить абсолютно ровную характеристику давления на входе в дозирующий насос, что весьма благотворно сказывается на точности порционирования. Эквалайзеры EQ-6V и EQ-12V выпускаются также и в виде отдельных устройств, давая возможность встраивать их в уже существующие линии и исключить, тем самым, все проблемы, связанные с колебанием давления и рециркуляцией фарша.

Для привода дозирующего насоса в автоматах Hitec Linkwel-X используется серводвигатель, что позволило исключить из конструкции менее надежную, требующую ремонта и частой замены фрикционную муфту. Очень важно для снижения издержек производства и то, что сервопривод дозирующего насоса позволяет так же точно отмерять первую и последнюю порцию фарша, как и все остальные. Это приводит



74 мясопереработка ПАРТНЕР



к существенной экономии фарша и сосисочной оболочки. Сам дозирующий насос имеет трехопорные оси шестерен, что, помимо повышения жесткости и связанного с этим улучшения характеристик насоса, ведет к повышению надежности конструкции в целом. Для массового производства сосисок в искусственных обо-

лочках Hitec предлагает более доступную модель МЗ-X, которая отличается отсутствием привода вращения цевки и работает на всех видах целлюлозных и полиамидных оболочек, позволяя достичь производительности до 3,2 тонны/час (в зависимости от диаметра и длины сосиски). **✂**

Е. ГУЗИКОВ

Визитная карточка

HITEC

